

⑫ 公開特許公報(A)

平1-281061

⑤Int.Cl.⁴

識別記号

庁内整理番号

⑬公開 平成1年(1989)11月13日

A 23 L 1/325
1/04

1 0 1

B-7732-4B
8114-4B

審査請求 未請求 請求項の数 2 (全2頁)

⑭発明の名称 冷凍すり身

⑰特 願 昭63-110930

⑱出 願 昭63(1988)5月8日

⑲発明者 加藤 武 憲 宮城県仙台市永和台23番8号

⑲発明者 西谷 喬 助 宮城県仙台市東仙台5丁目35番10号

⑲出願人 加藤 武 憲 宮城県仙台市永和台23番8号

明 細 書

1. 発明の名称

冷凍すり身

2. 特許請求の範囲

(1) アルギン酸カリウムを含有させた冷凍すり身。

(2) アルギン酸カリウムの使用量がすり身に対して

0.01重量%以上である特許請求範囲第一項記載の冷凍すり身。

3. 発明の詳細な説明

〔産業上の利用分野〕

本発明は冷凍保存しても品質の劣化しない冷凍すり身を供するにある。

〔発明の背景〕

高分子多糖類を冷凍すり身に添加して冷凍すり身の凍結保存中の蛋白変成を防止する方法は、特許昭和60-137864があるが、この発明の欠点は魚肉蛋白の冷凍変成防止効果はあるが、このすり身を使用するかまぼこ等をつくった場合、製品に糊感を生じるという欠点を有する。

〔発明の開示〕

本発明はこの糊感を生じせしめないで、かつ冷凍変成を防止するべく鋭意研究の結果、冷凍すり身にアルギン酸カリウムを添加することにより、この目的を達成出来る上に糖類を併用しなくとも、ゼリー強度が著しく増大することを見だし本発明を完成した。

以下実験、実施例を示す。

次の配合で冷凍すり身をつくり1ヶ月後ゼリー強度とドロップの状況を試験した。

配合

	A	B
生すり身	100 部	100 部
アルギン酸ナトリウム	0.2 部	-
アルギン酸カリウム	-	0.2 部

かまぼこの配合

冷凍すり身	100 部
食塩	2.7 部
馬糞	5.0 部
加水	30.0 部

上記の配合にて定法通り撹拌した後、折径4.5cm

のクレハロンチューブに充填し、85℃-30分間加熱し、水冷ご冷蔵庫中で1晩放置した後、ゼリー強度を測定した。

測定機器 飯尾電機製カードメーター

感圧軸 3φ

スプリングバランス 400g

測定値 g/cm

結果

区分	経日	即日	1ヶ月目
アルギン酸ナトリウム	ゼリー強度	1040	1038
	トリップ*	-	-
アルギン酸カリウム	ゼリー強度	1638	1641
	トリップ*	-	-

〔実験2〕

実験1にて調製したかまぼこを使用して糊感の有無について官能検査を行った。

結果

	アルギン酸ナトリウム区	アルギン酸カリウム区
官能判定	+++	-

〔実験3〕

次の配合にて冷凍すり身をつくり、一晩凍結後解凍してかまぼこをつくり糊感の官能試験を行った。かまぼこの配合は実験1に同じ。

生すり身 100 部

アルギン酸塩 別記 部

結果

すり身に アルギン酸塩添加量%	アルギン酸ナトリウム区	アルギン酸カリウム区
0.05	-	-
0.01	±	-
0.1	+++	-
0.5	+++++	-
1.0	+++++++	-

実験2、3の官能判定規準

- 糊感なし
- ± やや糊感あり
- + 糊感がある
- +が多いほど糊感あり

特許出願人 加藤武彦

PAT-NO: JP401281061A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 01281061 A
TITLE: FROZEN GROUND FISH MEAT
PUBN-DATE: November 13, 1989

INVENTOR-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
KATO, TAKENORI	
NISHITANI, KIYOUSUKE	

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME	COUNTRY
KATO TAKENORI	N/A

APPL-NO: JP63110930
APPL-DATE: May 8, 1988

INT-CL (IPC): A23L001/325 , A23L001/04

US-CL-CURRENT: 426/643

ABSTRACT:

PURPOSE: To provide the title fish meat free from quality deterioration even stored in a frozen state, containing potassium alginate.

CONSTITUTION: The objective fish meat containing pref. $\geq 0.01\text{wt.}\%$ based on the final ground meat, of potassium alginate.

COPYRIGHT: (C) 1989, JPO&Japio